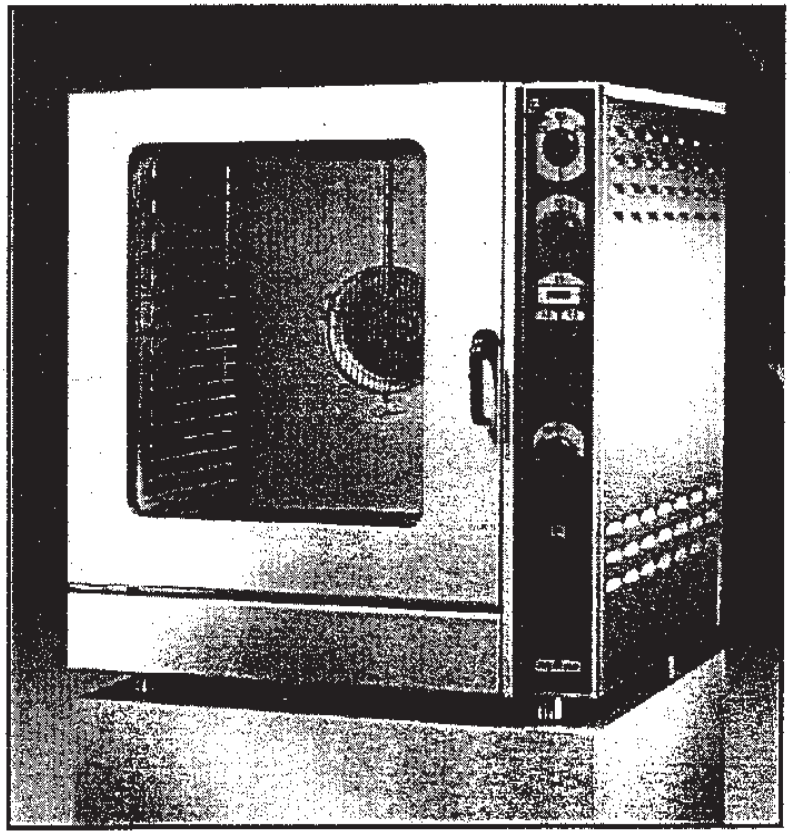
INSTRUCTIONS POOUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN

FOUR GAZ CONVECTION ET "MIXTE"

SELON LES NORMES EN 437 et EN 203 Partie I
EN 60335 - I et EN 60335 - II - 42

GASTRONOMIE	PATISSERIE
FGC060	**FGP050**
FGC100	**FGP080**



CE
0063

IMFOC 00037
MISE À JOUR: 27/06/00

TABLE DES MATIERES

PAR.	DESCRIPTION	PAGE
1.	Consignes	3
1.1	Consignes générales	3
2.	Données techniques	4
2.1	Fours au gaz	4
3.	Schémas d'installation	5
3.1	Four au gaz	5
3.2	Four au gaz à convection avec meuble SFA - SFRU	7
3.3	Four au gaz avec Support SF	8
4.	Instructions d'installation	9
4.1	Préparation avant l'installation	9
4.1.1	Lois, normes et directives techniques	9
4.1.2	Plaquettes marquage C.E.	9
4.2	Mise en place	10
4.3	Raccordement hydrique	10
4.4	Vidange eaux usées	10
4.5	Branchement électrique	10
4.5.1	Mise à la terre	11
4.5.2	Equipotentiel	11
4.5.3	Câble d'alimentation	11
4.5.4	Branchement électrique du câble au bornier	11
4.6.0	Tableau I: Gaz, pression et catégorie des différents pays	12
4.6	Raccordement au réseau du gaz	13
4.6.1	Transformation pour fonctionner a un autre type de gaz	13
4.6.1.1	Changement de la buse du brûleur	13
4.6.1.2	Changement de la buse du brûleur pilote "Target"	13
4.6.1.3	Réglage de la pression du gaz au brûleur	14
4.6.1.4	Etalonnage du régulateur de pression	15
4.6.1.5	Tableau II: injecteurs brûleurs au gaz pour les fours à convection	16
4.6.1.6	Contrôle du débit thermique par les pressions	17
4.6.1.7	Evacuation des produits de combustion sous une hotte d'aspiration	17
4.6.1.8	Evacuation des produits de combustion a travers un conduit	17
4.6.1.9	Vidanges diverses	19
4.7	Aération de la pièce	19
5.	Mode d'emploi	19
5.1	Instructions pour l'utilisateur : mise en route	19
5.1.1	Description des commandes	21
5.2	Mise en route	22
5.2.1	Allumage du brûleur principal du four et du générateur de vapeur	22
5.2.2	Utilisation du programmateur	22
5.2.3	Utilisation du thermostat électronique	22
5.2.4	Eclairage du four	23
5.2.5	Vitesse de la turbine	23
5.2.6	Utilisation de l'humidificateur	23
5.2.7	Extinction du brûleur pilote et du brûleur principal	23
5.3	Utilisation de la sonde thermique	23
6.	Nettoyage et entretien	24
6.1	Nettoyage	24
6.1.1	Nettoyage en fin de cuisson et en fin de journée	24
6.1.2	Petit guide de dépannage	24
6.2	Entretien	24
6.2.1	Changement des composants	25
	A) Composants électriques	25
	B) Brûleurs	25
	C) Brûleurs pilotes	25
	D) Thermocouple	25
	E) Bougies d'allumage	25
	F) Valves multifonctions gaz	25
	G) Ampoule	25
	H) Garniture porte four	26
	I) Nettoyage filtres électrovalve	26
6.2.2	Entretien annuel	26
6.2.3	Dispositifs de contrôle et de sécurité du four	27
6.3	Arrêt du four en cas de panne	27
6.3.1	Opérations a effectuer avant une longue inactivité du four	27

1. CONSIGNES

1.1 CONSIGNES GENERALES

- L'installation, la mise en fonction et l'entretien du four doivent exclusivement être effectués par un personnel spécialisé et agréé par le fabricant ou les installateurs.
- Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications sur l'installation, le mode d'emploi et l'entretien.
- Conservez cette notice dans un endroit facilement accessible pour de futures consultations de la part des opérateurs.
- Après avoir déballé le four, contrôlez qu'elle n'ait subi aucun dégât pendant le transport.
- En cas de dégâts ou de doutes, n'utilisez pas le four adressez-vous à votre revendeur ou à un centre de service après-vente agréé.
- Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc..) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car source de danger potentiel.
- Avant de brancher le four, contrôlez que les données reportées sur la plaquette d'identification correspondent à celles du réseau de distribution du gaz, électrique et hydrique.
- La plaquette d'identification est appliquée sur le socle à l'intérieur du panneau, sous la porte du four.
- Le four ne doit être utilisé que par un personnel spécialement formé à son usage.
- Ce four ne doit être utilisé que pour la fonction pour laquelle il a été expressément conçu, à savoir la cuisson et la décongélation des aliments, tout autre usage est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Ne bouchez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.
- A la fin du service, débranchez toujours le four.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens provoqués par le non respect des conseils ci-dessus de la part de l'installateur ou de l'utilisateur.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes éventuelles contenues dans cette notice, imputables à des erreurs de transcription ou d'impression. Le fabricant se réserve aussi le droit d'apporter toutes les modifications qu'il jugera utiles mais sans toucher aux caractéristiques essentielles.

2. DONNEES TECHNIQUES

2.1 FOURS AU GAZ

MODELE		FGC060 FGP050	FGC100 FGP080
Norme	Gaz Electrique	EN 437 et EN 203 partie 1 EN 60335 - I et EN 60335 - II - 42	
Dimensions externes			
Largeur	mm	940	940
Profondeur	mm	850	900
Hauteur	min.mm	805	1045
Hauteur	max.mm	855	1095
Hauteur totale type A	max.mm	1145	1365
Hauteur totale type B	max.mm	1285	1575
Vidange type A	Ø mm	100	130
Vidange type B	Ø mm	110	150
Poids net	kg	135	175
Dimensions du four			
Largeur	mm	640	640
Profondeur	mm	465	465
Hauteur	mm	430	670
Volume utile	dm^3	129	199
Capacité nombre de grilles GN 1/1		6/-	10/-
Capacité des plats (600 x 400 mm)		-/5	-/8
Capacité four	max.kg	18	30
Entraxe glissières GN 1/1	mm	60/-	60/-
Entraxe glissières Pâtisserie	mm	-/80	-/80
Hauteur des plats	mm	20	20
Tension d'alimentation électrique AC 230 V 50 Hz (ou 60 Hz) Disjoncteur		x	x
différentiel externe	A/ph.	10	10
Puissance électrique absorbée totale	kW	0,55	0,65
Puissance électrique absorbée moteur	kW	0,5	0,6
Alimentation électrique Câble d'alimentation type H07RN-F Câble à 3 fils section	$min.mm^2$	1,5	1,5
Catégorie selon EN 203 partie 1		II	II
Type de vidange		A o B	A o B
Diamètre vidange nom.	Ø mm	100/110	130/150
Hauteur type A	mm	290	270
Hauteur type B	mm	430	480
Puissance thermique nominale	kW	11,4	16,0
Consommation gaz (15°C)			
G30 - 29/50 mbar	kg/h	0,897	1,26
G31 - 30/37/50/67 mbar	kg/h	0,885	1,243
G20 - 20 mbar	m^3/h	1,21	1,694
G25 - 20/25 mbar	m^3/h	1,40	1,97
Alimentation gaz		G 3/4"	G 3/4"
Alimentation eau		G 3/4"	G 3/4"
Eau adoucie (min÷max)	min÷max bar*	0,5÷4	0,5÷4
Consommation			
Génération vapeur	l/h	-	-
Suppression vapeur	l/h	-	-
* NB : 1 bar = 100 kpa			
Vidange eaux usées	Ø mm	40	40
Température maximale	max.°C	100	100
Performances four			
Plage de températures air four	°C	de 20 à 270	20 ÷ 270
Plage de températures vapeur	°C	de 20 à 100	20 ÷ 100
Plage de températures sonde thermique	°C	-	-
Délai de montée à 200°C	min.	7,0	8,0
Cons. pour maintenir la moyenne de 180°C	kWh	1,8	2,1
Vitesse turbine	t/mn min.	1400	700
	t/mn max.	2800	1400

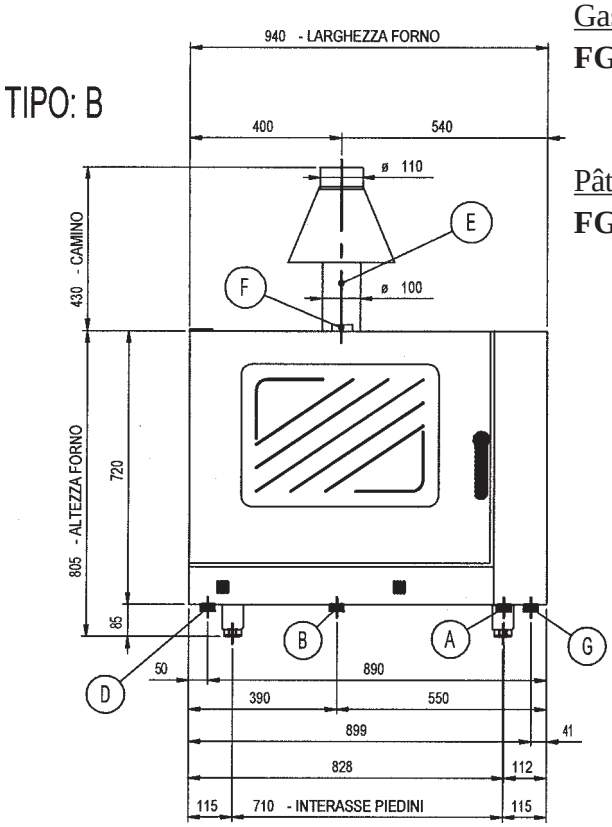
3. SCHEMAS D'INSTALLATION

3.1 FOUR AU GAZ

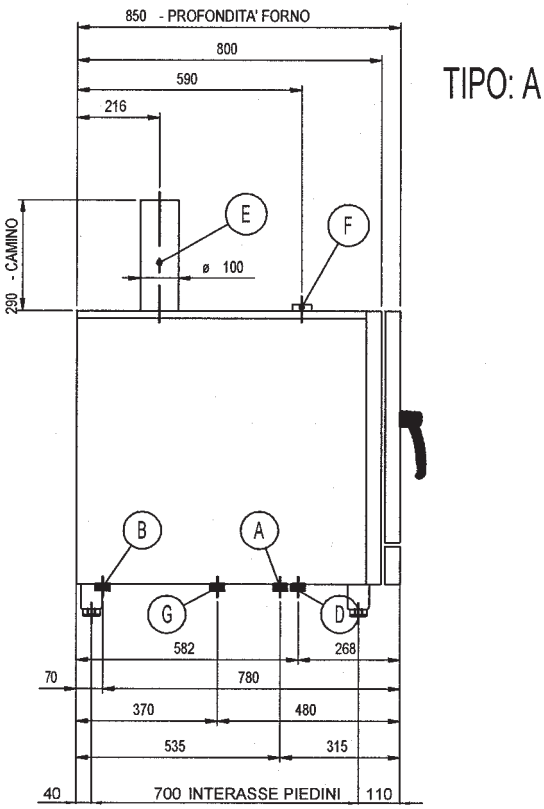
Gastronomie
FGC060

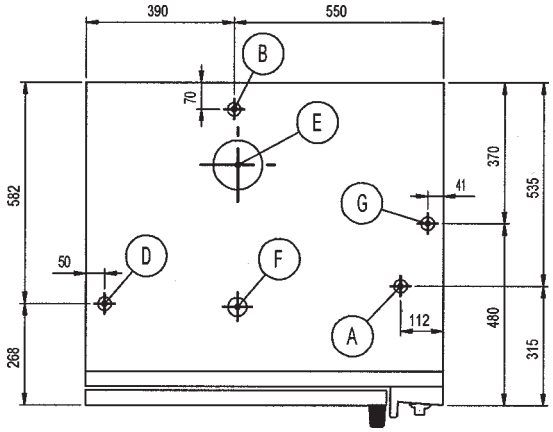
Pâtisserie
FGP050

TIPO: B



TIPO: A





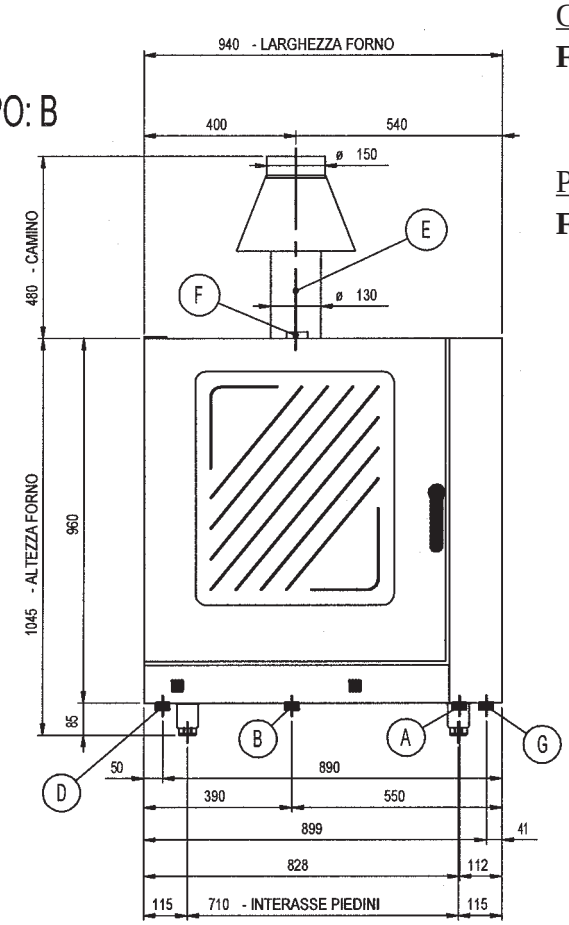
A) Raccord gaz G 3/4"
B) Entrée eau adoucie G 3/4"
D) Vidange eau Ø 40 mm
E) Conduits fumée four Ø 130 mm
F) Tuyau évent Ø 50 mm
G) Entrée câble d'alimentation

FOUR AU GAZ

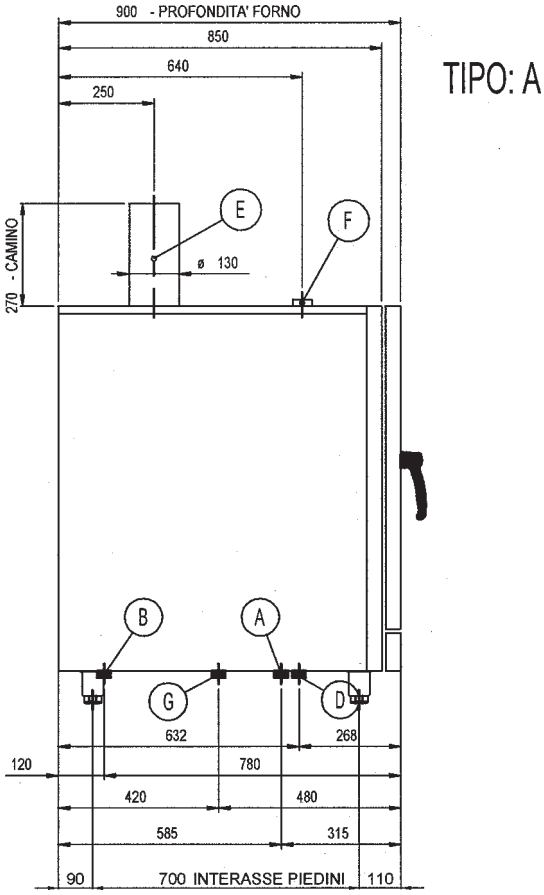
Gastronomie
FGC100

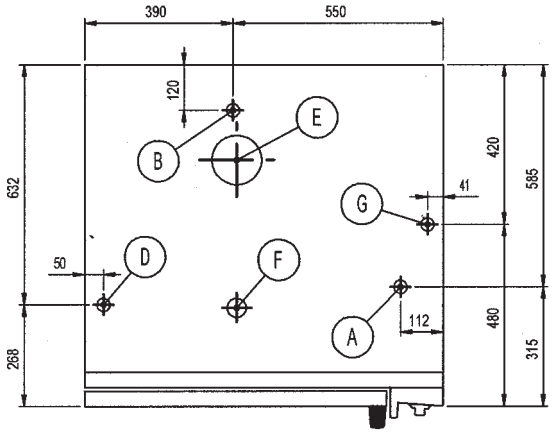
Pâtisserie
FGP080

TIPO: B



TIPO: A

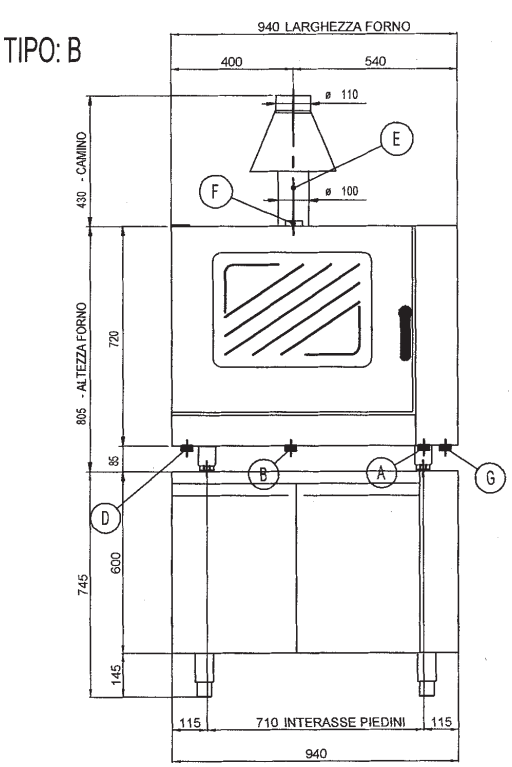


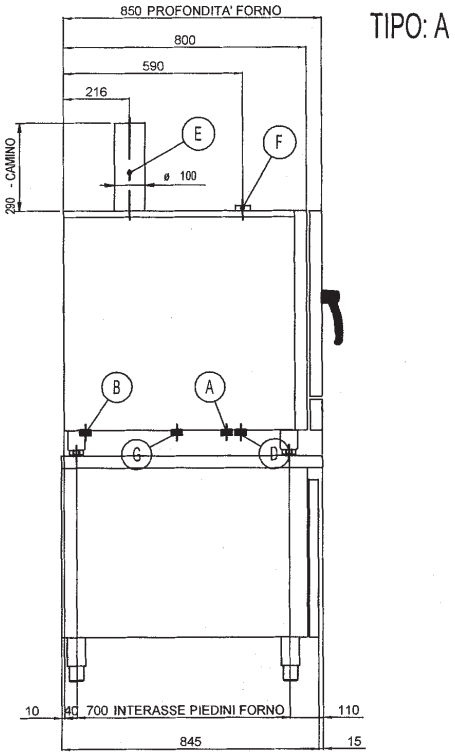


A) Raccord gaz G 3/4”
B) Entrée eau adoucie G 3/4”
D) Vidange eau Ø 40 mm
E) Conduit fumées four Ø 130 mm
F) Tuyau évent Ø 50 mm
G) Entrée câble d’alimentation

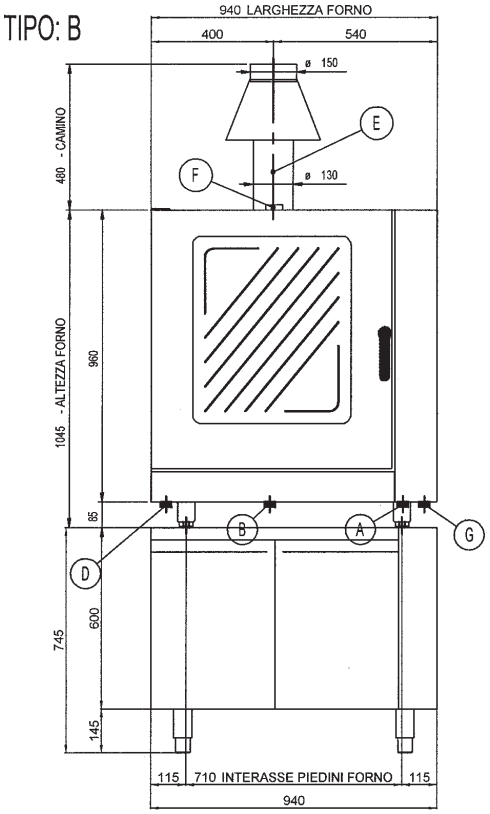
3.2 FOUR AU GAZ CONVECTION AVEC MEUBLE SFA- SFRU

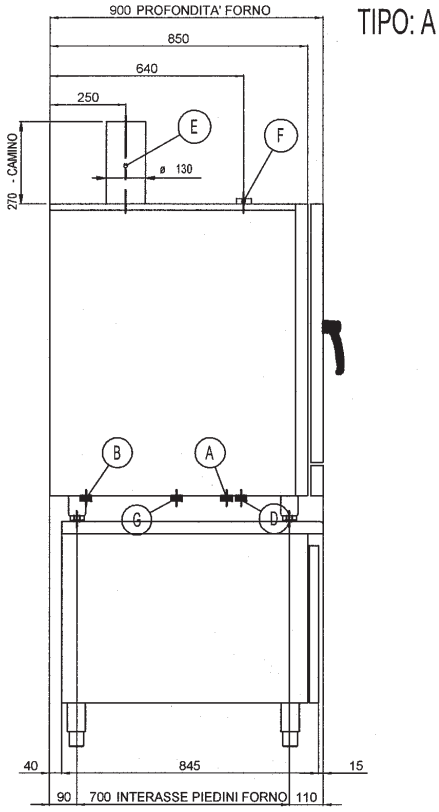
FGC060 - FGP050





FGC100 - FGP080

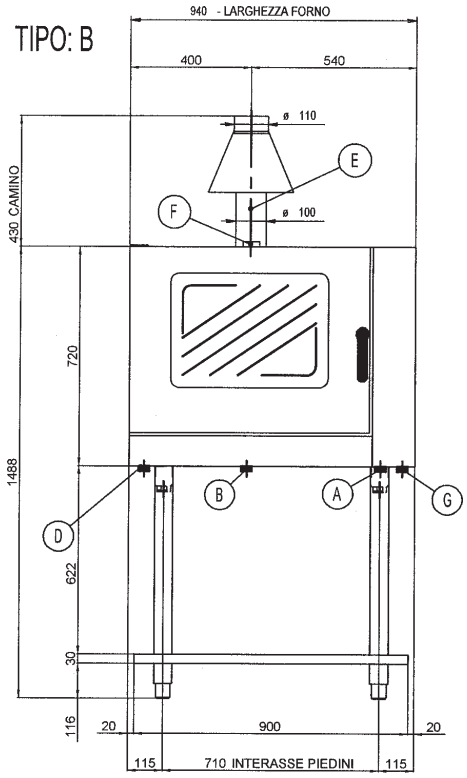


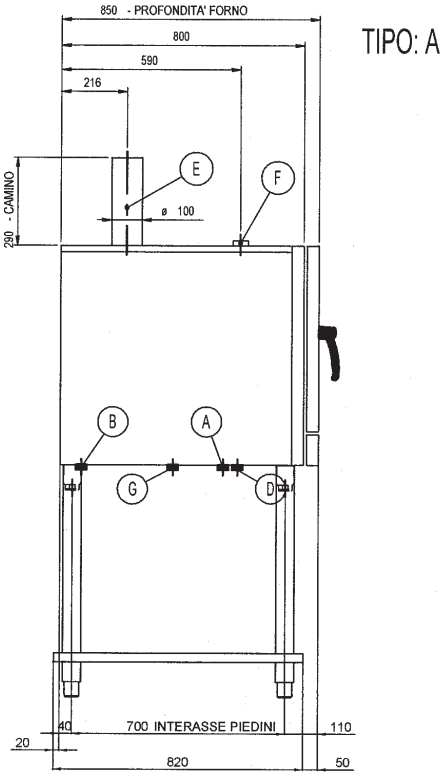


A) Raccord gaz G 3/4”
B) Entrée eau adoucie G 3/4”
D) Vidange eau Ø 40 mm
E) Conduit fumées four Ø 130 mm
F) Tuyau évent Ø 50 mm
G) Entrée câble d’alimentation

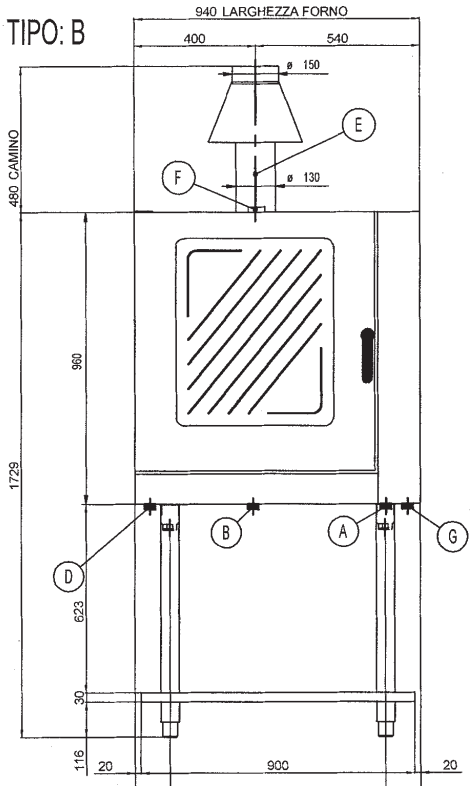
3.3 FOUR AU GAZ CONVECTION AVEC SUPPORT SF

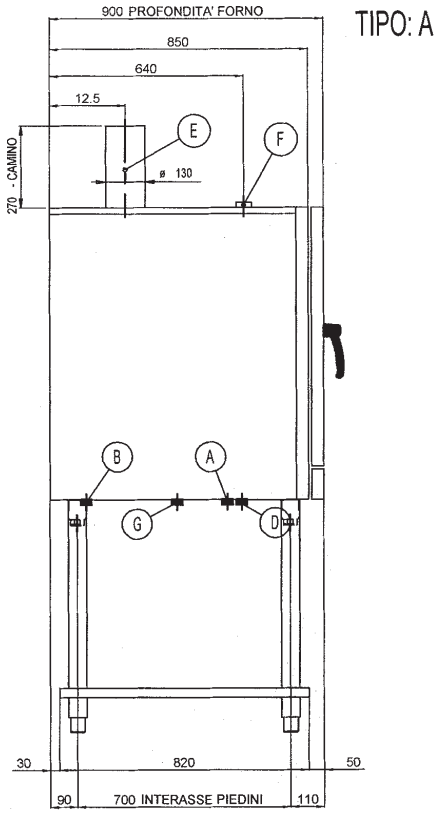
FGC060 - FGP050





FGC100 - FGP080





A) Raccord gaz G 3/4”
B) Entrée eau adoucie G 3/4”
D) Vidange eau Ø 40 mm
E) Conduit fumées four Ø 130 mm
F) Tuyau évent Ø 50 mm
G) Entrée câble d’alimentation

4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

L'installation et le réglage doivent être effectués par un personnel qualifié conformément à la législation en vigueur. (Cfr. tableau des données techniques page 4).

MISE EN GARDE !

- Si le four est installé contre une cloison, celle-ci doit pouvoir résister à une température de 80°C et doit être incombustible.
- Les entrées (eau et électricité) et les vidanges (eau usée, vapeur, etc.) sont signalés par des étiquettes spéciales.
- Le plan supérieur ne doit pas être utilisé comme rangement !

4.1 AVANT LA PREMIERE INSTALLATION

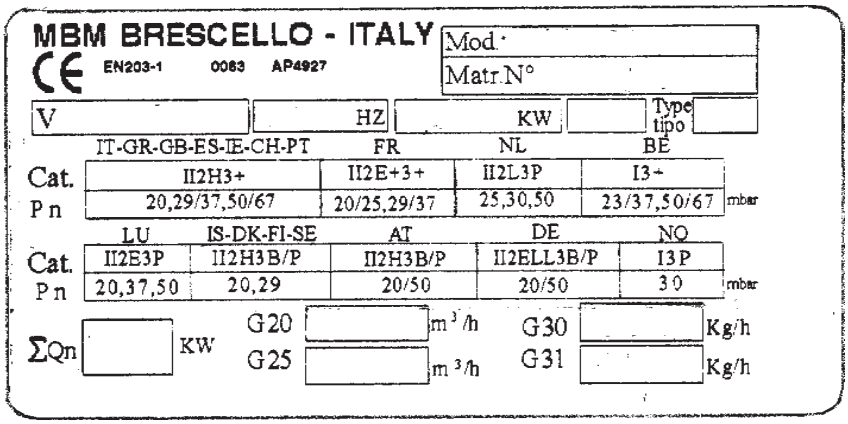
- Avant de procéder à l'installation, enlevez la pellicule de protection en plastique. Eliminez les résidus adhésifs éventuels avec un produit adapté au nettoyage de l'acier inoxydable.

4.1.1 LOIS, NORMES ET DIRECTIVES TECHNIQUES

Les prescriptions suivantes doivent être respectées pendant l'installation :

- la législation en vigueur sur la prévention des accidents du travail,
- les normes sur l'installation des équipements électriques,
- la réglementation de la compagnie de distribution électrique,
- la réglementation de la compagnie de distribution hydrique,
- les réglementations locales concernant le traitement des eaux usées,
- la réglementation d'hygiène.
- la norme sur la sécurité UNI-CIG 8723 et D.M. n° 74 du 12/04/96.

4.1.2 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION C.E. CONFORME AUX NORMES EN 437 ET EN 203 PARTIE 1



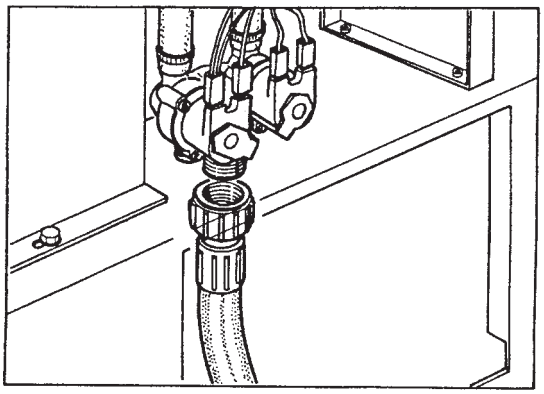
PLAQUETTES ADHESIVES
PREDISPOSITION GAZ

G 20	20 mbar
G 30/31	29/37 mbar

4.2 MISE EN PLACE

Installez le four sous une hotte d'aspiration qui garantit l'évacuation complète des vapeurs et des produits de la combustion. Placez le four horizontalement en contrôlant sa position avec un niveau et en intervenant sur les pieds réglables.
Le four peut être installé individuellement ou intégrés à d'autres appareils. Dans ce cas il faudra veiller à ne pas le placer à côté d'objets combustibles.
- Ne bouchez jamais les fentes d'aspiration de l'air et d'évacuation de la chaleur.
- Le câble électrique ne doit jamais être soumis à une traction.
- Prévoyez un espace de 0,5 m à droite de l'appareil pour pouvoir effectuer aisément les opérations d'entretien.

4.3 RACCORDEMENT EAU FROIDE (ADOUCIE)

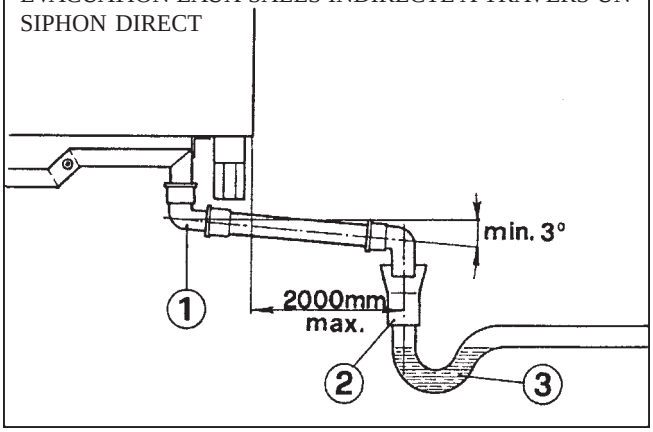


Le raccordement du four au réseau hydrique s'effectue en montant un robinet en amont. La pression de l'eau doit être comprise entre 50 et 150 kPa (0,5 / 1,5 bar) pour les modèles GMD et entre 50 et 400 kPa (0,5/4 bar) pour les modèles FGC : l'installation d'un réducteur de pression est donc conseillée. L'eau est utilisée pour la condensation des vapeurs dans la vidange des eaux usées, pour alimenter l'humidificateur et produire de la vapeur.
Un filtre mécanique doit être monté entre le robinet et le tuyau de jonction au four de façon à éliminer l'entrée de scories ferreuses, qui pourraient, avec le temps, provoquer l'oxydation du four.
Si la dureté de l'eau est supérieure à 5-7°Fr, l'installation d'un adoucisseur à régénération automatique est obligatoire. Il doit être monté après le filtre mécanique. Pour le débit horaire de l'adoucisseur, consultez le tableau page 4.

4.4 VIDANGE EAUX USEES

La vidange de l'eau "1" doit être convoyée à un siphon de type **ouvert**"2" de façon à empêcher le contact entre le tuyau de vidange de l'appareil et le siphon conformément aux règles d'hygiène en vigueur et pour un bon fonctionnement du four. Afin d'éviter le retour des mauvaises odeurs et de l'eau usée dans le four, montez un siphon normal «3» après le siphon.
Le matériau de la conduite de vidange doit pouvoir résister à une température de 100°C.

EVACUATION EAUX SALES INDIRECTE A TRAVERS UN SIPHON DIRECT



N.B. Un raccordement «fermé» à la canalisation n'est pas admis !

4.5 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

- Le branchement électrique doit être effectué par un personnel autorisé et compétent dans le respect des lois nationales et locales en vigueur. Consultez le tableau des données techniques de la page 4 de cette notice ainsi que l'étiquette adhésive de la page 11 et le schéma électrique.

Le branchement prévu est de type fixe.

IMPORTANT : prévoyez un dispositif d'interruption omnipolaire du secteur en amont de chaque appareil qui ait une distance d'ouverture des contacts de 3 mm au moins.

Par exemple :

- interrupteur manuel de puissance adéquate complété de fusibles
- disjoncteur différentiel

4.5.1 MISE A LA TERRE

Le four doit obligatoirement être relié à la terre.

Les bornes marquées du symbole (⏚) situées sur le bornier d'arrivée de la ligne doivent être reliées à la terre conformément à la législation nationales et locales en vigueur.

ATTENTION : NE JAMAIS INTERROMPRE LE FIL DE TERRE (Jaune - Vert**)**

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE SI LES REGLES CI-DESSUS NE SONT PAS RESPECTEES.

4.5.2 EQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifiée selon les normes nationales et locales en vigueur. La vis marquée de la plaquette "Equipotentiel" se trouve à côté du bornier sur le socle.

4.5.3 CABLE D'ALIMENTATION

L'appareil est livré sans câble d'alimentation. Les caractéristiques du flexible pour le branchement à la ligne électrique doivent être supérieures à celles du flexible avec isolation en caoutchouc H07RN-F.
Pour la section des câbles, reportez-vous au table soosmentionée. Le câble doit être introduit à travers la bague d'arrêt et bien fixé. La tension d'alimentation, avec l'appareil en fonction, ne devra jamais s'écarter de plus de +/-10% de la tension nominale.

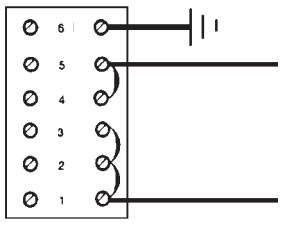
4.5.4 BRANCHEMENT ELECTRIQUE DU CABLE AU BORNIER

Les fours au gaz sont prévus pour fonctionner à la tension de AC 230 V 50 Hz (dans le cas d'une alimentaion à 60 Hz demandez le kit adapté).
Pour brancher le câble d'alimentation, il faut :

- démonter le côté droit,
- branchez le câble d'alimentation au bornier en fonction de la tension du secteur, en suivant le schéma électrique et l'étiquette adhésive de branchement appliquée à côté du bornier.

Serrez à fond la bague d'arrêt après avoir enfilé le câble de la bonne longueur.

AC 230 V 50 Hz



PE (Terre) jaune-vert

N bleu

L marron

MODELE / TYPE DE TENSION	FGC060 FGP050	FGMD060 FGMD061	FGC100 FGP080	FGMD100 FGMD101
AC 230 V 50 Hz.	N° câbles x mm² 3 x 1,5	N° câbles x mm² 3 x 1,5	N° câbles x mm² 3 x 1,5	N° câbles x mm² 3 x 1,5
SCHEMA ELECTRIQUE DESSIN n°	11231	11237 11239	11241	11247 11249

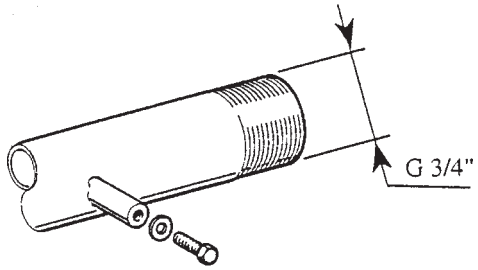
4.6.0 TABLEAU I: Gaz, pression et catégories dans les différents pays selon la norme EN 437 (05-'94)

CAT.	GAZ	PRESSION mbar			PAYS ET CATEGORIE DU FOUR									
Injecteur	Sigle du gaz	Nom.	Min.	Max.	ALLEMAGNE	LUXEM.	BELGIQUE	AUTRICHE SUISSE	DANEMARK FINLANDE SUÈDE ISLANDE	ITALIE ESPAGNE IRLANDE GRÈCE ANGLETERRE	PORTUGAL	HOLLANDE	FRANCE	NORVÈGE
2H	G20	20	17	25				$II_{2H3B/P}$	$II_{2H3B/P}$	II_{2H3+}	II_{2H3+}			
2E	G20	20	17	25	$II_{2ELL3B/P}$	II_{2E3P}								
2L	G25	25	20	30								II_{2L3P}		
2L	G25	20	17	25										
2LL	G25	20	18	25	$II_{2ELL3B/P}$									
2E+	*G20 *G25	20 25	17 17	23 30			II_{2E+3+}						II_{2E+3+}	
3B/P	*G30 *G31	28 29 30	25	35					$II_{2H3B/P}$					I_P
3B/P	*G30 *G31	50	42.5	57.5	$II_{2ELL3B/P}$			$II_{2H3B/P}$						
3+	*G30 *G31	29 37	20 25	35 45			II_{2E+3+}			II_{2H3+}	II_{2H3+}		II_{2E+3+}	
3+	*G30 *G31	50 67	42.5 50	57.5 80							II_{2H3+}			
3P	*G31	30	25	35								II_{2L3P}		I_P
3P	*G31	37	25	35		II_{2E3P}								
3P	*G31	50	42.5	57.5		II_{2E3P}						II_{2L3P}		
3P	*G31	67	50	80										

*: Régulateur de pression exclus

4.6 RACCORDEMENT AU RESEAU DU GAZ

- Le raccordement au gaz, la transformation et l'essai doivent être effectués par un personnel professionnellement qualifié qui devra suivre les instructions du fabricant conformément aux normes.
- Un robinet à fermeture rapide doit être installé en amont du four.
- Le four doit être alimenté avec un des gaz dont la pression est équivalente à une de celle reportées dans le tableau page 12.
- La pression du gaz se mesure à la prise de pression initiale (cfr. le dessin ci-dessous) ou à l'entrée de la valve du gaz avec le brûleur allumé (Tab.2).



- Le four a été prévu pour fonctionner au gaz méthane à 20 millibar ou au gaz liquide en fonction des exigences (cfr. tableau I). Si un gaz différent est utilisé, l'installateur devra se conformer aux instructions reportées dans le paragraphe 4.6.1.
- Le raccordement au réseau du gaz doit s'effectuer avec des conduites métalliques d'une section idoine et un robinet à fermeture rapide, conforme aux normes, doit être installé en amont.
- Après le raccordement au réseau du gaz, contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites aux points de jonctions avec le système des bulles de savon. **N'UTILISEZ JAMAIS UNE ALLUMETTE ALLUMEE.**

4.6.1 TRANSFORMATION POUR FONCTIONNER A UN AUTRE TYPE DE GAZ

Les buses en dotation pour les types de gaz différents se trouvent dans un sachet en plastique et sont identifiables, le diamètre du trou est indiquée en centièmes de millimètres. Il en va de même pour les buses du brûleur pilote.

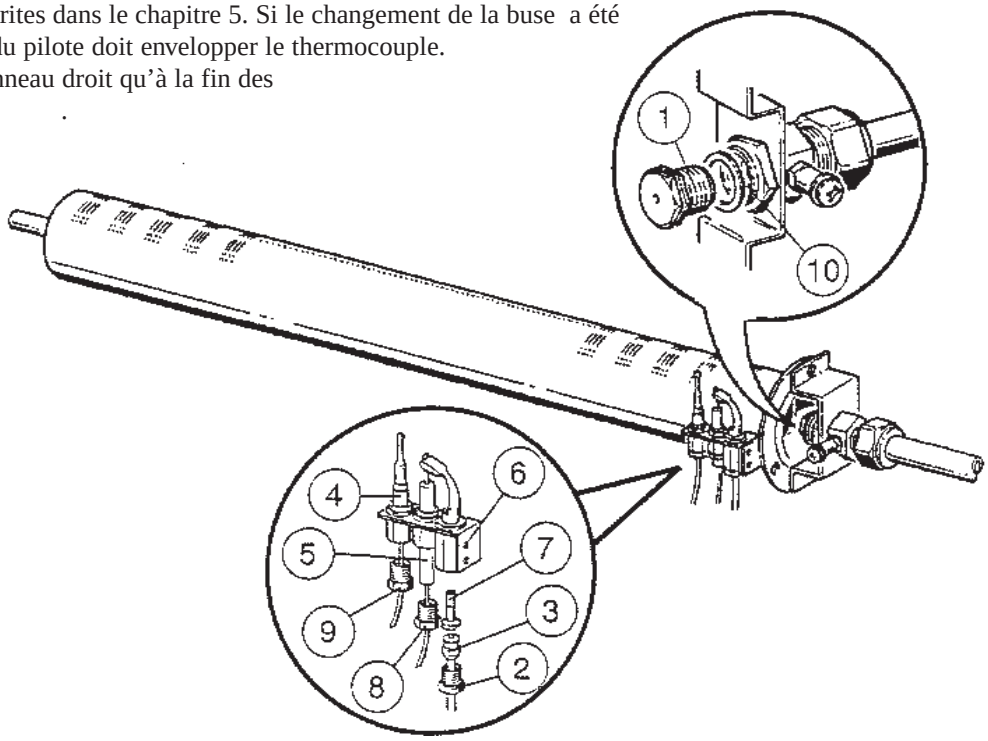
4.6.1.1 CHANGEMENT DE LA BUSE DU BRULEUR

- Démontez le panneau droit.
- Démontez le bac qui recueille la condensation. Démontez l'avant de la chambre de combustion.
- Dévissez la buse avec une clé de 17 mm. (Tab.1 repère 1).
- Remplacez la buse par celle correspondant au gaz choisi conformément aux indications du tableau II.

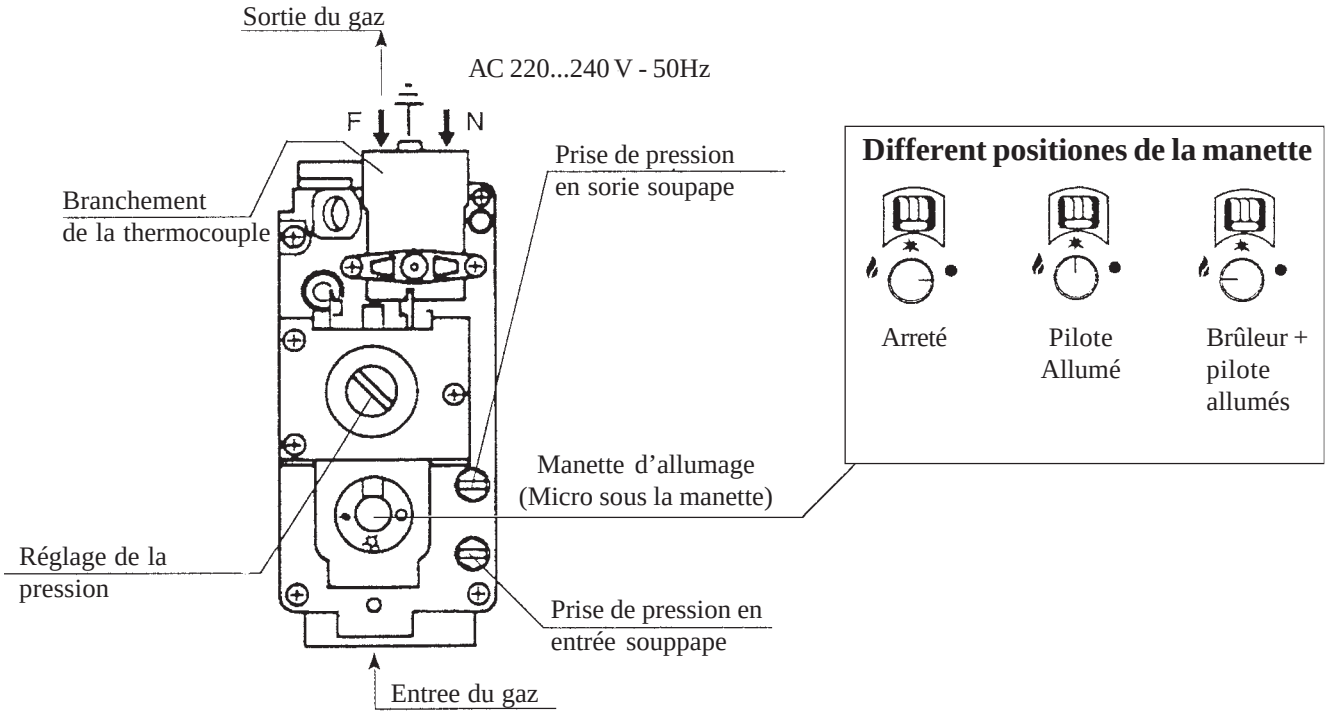
N'oubliez pas de monter la rondelle d'étanchéité en aluminium !

4.6.1.2 CHANGEMENT DE LA BUSE DU BRULEUR PILOTE "TARGET"

Démontez la bougie du pilote (Tab.1 repère5) avec une clé de 10.
Dévissez l'écrou avec une clé de 10 mm (Tab.1 repère2) et dévissez la buse pilote (Tab.1 repère7).
Remplacez la buse par celle correspondant au gaz choisi conformément aux indications du tableau II. Vissez à fond l'écrou avec une clé de 10 mm. Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec le système des bulles de savon.
Remontez le panneau et le bac et contrôlez la flamme du pilote. Allumez ensuite le four en suivant les instructions décrites dans le chapitre 5. Si le changement de la buse a été fait correctement, la flamme du pilote doit envelopper le thermocouple.
Attention : ne remontez le panneau droit qu'à la fin des réglages et des changements.
Réglez ensuite le régulateur d'énergie.



4.6.1.3 REGLAGE DE LA PRESSION DU GAZ AU BRULEUR



Avant-propos :

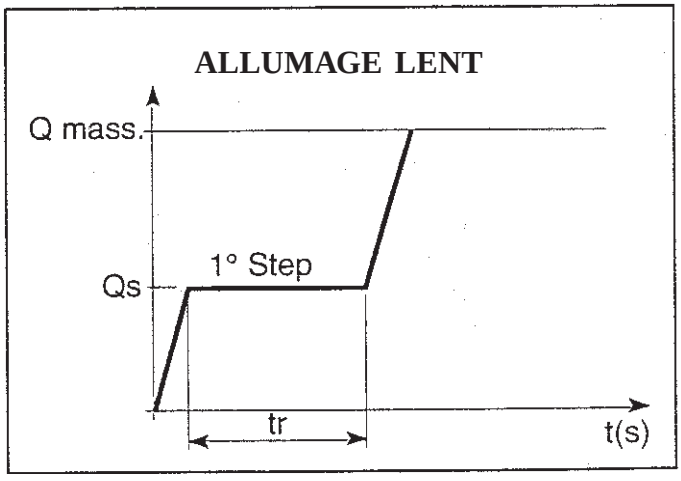
Les valves installées sont des contrôles multifonctions conçues pour optimiser les performances des appareils au gaz : sécurité, fonctionnement silencieux et fiabilité.

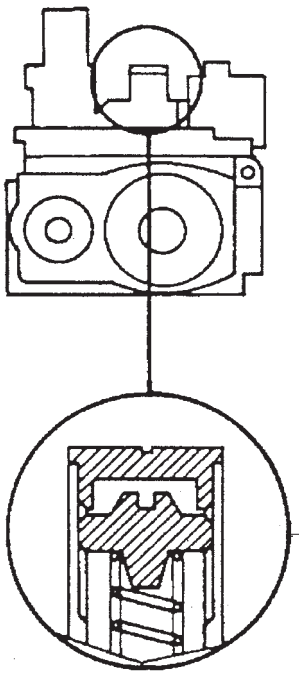
Caractéristiques principales des valves :

Valve multifonctions à sécurité thermoélectrique avec une seule manette de commande à trois positions : 0, pilote, ouvert avec dispositif d'interverrouillage contre les fausses manoeuvres.

- Passage du méthane au G.P.L. facilité.
- Réglage de la pression à la buse facilité..
- Régulateur de pression assisté
- Dispositif d'allumage lent "1°Step".

Q mass. = Débit thermique max.
Qs = Débit allumage lent
tr = Délai allumage lent compris entre 3 et 12 sec.
Délai de rétablissement $\leq$10 sec.





Niveau allumage lent

Bouchon percé (type B): Ø 0,35 mm; 2,5±0,5 mbar

Bouchon borgne (type A): 5±1 mbar

Ressort 3 (en série): plage de réglage : de 3 à 7 mbar
Ressort 3 (pour GPL 50 mbar): plage de réglage : de 20 à 50 mbar

Conditions de fourniture

Bouchon borgne pour gaz G.P.L.

Boouchon percé pour :

- Gaz méthane
- Gaz de ville

TAB.3

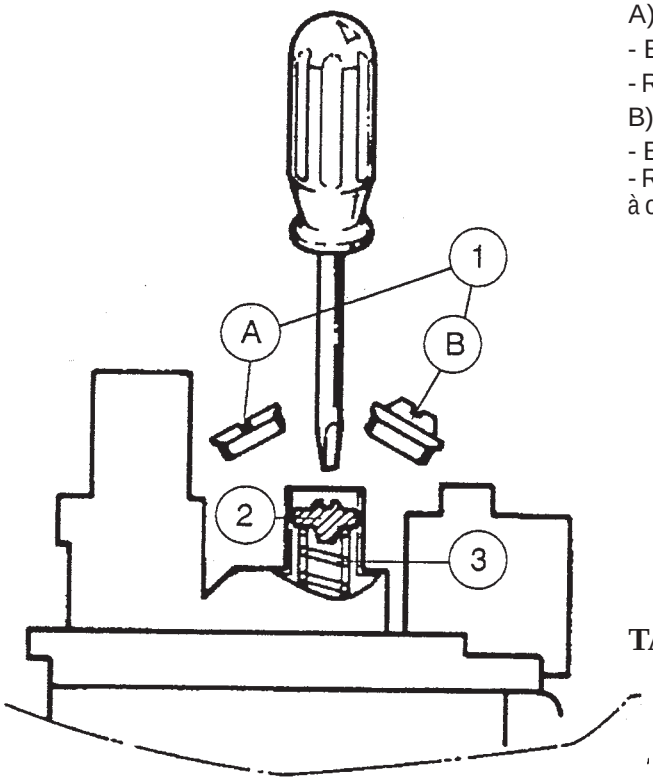
4.6.1.4 ETALONNAGE DU REGULATEUR DE PRESSION (TAB.4)

N.B. L'utilisation d'un manomètre est obligatoire (0-100 millibar)

a) Enlevez la vis 1, type A ou B.

b) Vissez la vis 2 pour augmenter la pression de sortie, dévissez-la pour la réduire.

Pour désactiver le régulateur de pression dans l'utilisation avec G.P.L., vissez délicatement la vis 2, jusqu'au déclic.
Dans ces conditions, la désactivation est garantie jusqu'à 37 millibar.
Pour désactiver le régulateur de pression à des valeurs plus élevées il faut changer le ressort 3.



TAB.4

N.B. Réglage de la pression initiale du gaz au brûleur

Le four est prévu pour fonctionner au :

A) Gaz liquide 30 millibar (butane) ou gaz propane 37 millibar avec

- Bouchon borgne
- Ressort (Tab.4 repère.3) type de 3 à 37 millibar

B) Gaz méthane 20 millibar avec

- Bouchon percé
- Ressort type de 3 à 30 millibar (Tab.4 repère.3) réglé de telle façon à obtenir la pression exacte à la buse (voir tableau II).

4.6.1.5 TABLEAU II: Injecteurs, brûleurs au gaz pour les fours à convection Selon les normes EN 437 et EN 203 partie 1

Modèle				FGC060 FGP050					FGC100 FGP080				
Categoria	Tipo di gas	Pressione nominale a monte	Pilota Target " □ " Marcato	P.T. = 11,4 kW					P.T. = 15,5 kW				
				Injecteur Brûleur	Régulateur de pression				Injecteur Brûleur	Régulateur de pression			
					Bouchon	Ressort	Pression à la buse	Pression 1°Step		Bouchon	Ressort	Pression à la buse	Pression 1°Step
Iniettore	**Sigla**	**mbar**		**Ø mm et type**	**Ø mm**	**mbar**	**mbar**	**mbar**	**Ø mm et type**	**Ø mm**	**mbar**	**mbar**	**mbar**
2H	**G20**	20	**36**	**2,70 K**	**0,35**	**3÷30**	13,0	2,5±0,5	**3,20 K**	**0,35**	**3÷30**	13,0	2,5±0,5
2E	**G20**	20	**36**	**2,90 K**	**0,35**	**3÷30**	10,0	2,5±0,5	**3,40 K**	**0,35**	**3÷30**	10,0	2,5±0,5
2L	**G25**	25	**36**	**3,10 L**	**0,35**	**3÷30**	13,0	2,5±0,5	**3,50 K**	**0,35**	**3÷30**	13,5	2,5±0,5
2L	**G25**	20	**36**	**3,10 L**	**0,35**	**3÷30**	13,0	2,5±0,5	**3,50 K**	**0,35**	**3÷30**	13,5	2,5±0,5
2LL	**G25**	20	**36**	**3,10 L**	**0,35**	**3÷30**	13,0	2,5±0,5	**3,50 K**	**0,35**	**3÷30**	13,5	2,5±0,5
2E+	**G20 - G20**	20 - 25	**36**	**2,45 K**	**0,35**	*** 3÷30**	18,4-23,5	2,5±0,5	**2,90 K**	**0,35**	*** 3÷30**	18,4-23,3	2,5±0,5
3B/P	**G30**	29	**19**	**1,70 K**	**Borgne**	*** 3÷30**	28,4	5,0±1	**2,00 K**	**Borgne**	*** 3÷30**	26,5	5,0±1
3B/P	**G30**	50	**19**	**1,50 L**	**Borgne**	*** 20÷50**	49,5	5,0±1	**1,70 K**	**Borgne**	*** 20÷50**	49,1	5,0±1
3+	**G30/G31**	29 - 37	**19**	**1,70 K**	**Borgne**	*** 3÷30**	28,4-32,8	5,0±1	**2,00 K**	**Borgne**	*** 3÷30**	28,1-35,5	5,0±1
3+	**G30/G31**	50 - 67	**19**	**1,50 L**	**Borgne**	*** 20÷50**	49,5-55,0	5,0±1	**1,70 K**	**Borgne**	*** 20÷50**	49,1-60,7	5,0±1
3P	**G31**	30	**19**	**1,85 L**	**Borgne**	*** 3÷30**	29,4	5,0±1	**2,10 K**	**Borgne**	*** 3÷30**	29,0	5,0±1
3P	**G31**	37	**19**	**1,70 K**	**Borgne**	*** 3÷30**	32,8	5,0±1	**2,00 K**	**Borgne**	*** 3÷30**	33	5,0±1
3P	**G31**	50	**19**	**1,60 L**	**Borgne**	*** 20÷50**	49,2	5,0±1	**1,85 K**	**Borgne**	*** 20÷50**	49,1	5,0±1
3P	**G31**	67	**19**	**1,50 L**	**Borgne**	*** 20÷50**	55,0	5,0±1	**1,70 K**	**Borgne**	*** 20÷50**	60,7	5,0±1
ANMERKUNG				**G 1/4"**	**SIT 820 Nova**				**G 1/4"**	**SIT 820 Nova**			

* Régulateur de pression bloqué

K = Buse courte L = 16 mm
L = Buse longue L = 30 mm

4.6.1.6 CONTROLE DU DEBIT THERMIQUE AU MOYEN DES PRESSIONS

Contrôlez si l'indication reportée sur la plaquette adhésive près du raccord du gaz G 3/4" correspond avec le gaz disponible.
A l'aide d'un manomètre, contrôlez si la pression d'entrée est comprise dans les limites indiquées dans le tableau I de la page 12
Le contrôle de la pression d'entrée peut s'effectuer sur la rampe ou sur la valve (prise de pression en entrée).
La pression en sortie peut se mesurée sur la buse ou sur la valve (prise de pression en sortie). Ces pressions doivent correspondre à celles indiquées dans le Tableau II. Toutes les pressions doivent être mesurées avec le brûleur allumé au maximum.
Si les pressions ne correspondent pas aux valeurs indiquées dans le Tableau II, vérifiez :

- alimentation au méthane : si la section de la tuyauterie en amont a un diamètre suffisant pour le débit requis,
- alimentation au G.P.L.:

1) si la section de la tuyauterie en amont a un diamètre suffisant pour le débit requis,
2) si les réducteurs de pression de la bouteille ou de la citerne ont un débit suffisant pour alimenter tous les appareils de la cuisine. Consultez aussi notre publication «Normes d'utilisation et caractéristiques des installations au G.P.L.

4.6.1.7 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION SOUS UNE HOTTE D'ASPIRATION - APPAREIL DE TYPE A.

L'appareil au gaz doit être installé sous une hotte d'aspiration conforme aux normes. **Le conduit doit être monté à une distance de la hotte équivalente à (1+¼) D (Voir Tab.5 repère 1) Contrôlez la ventilation de la cuisine qui doit se conformer à la législation nationales et locales en vigueur.**

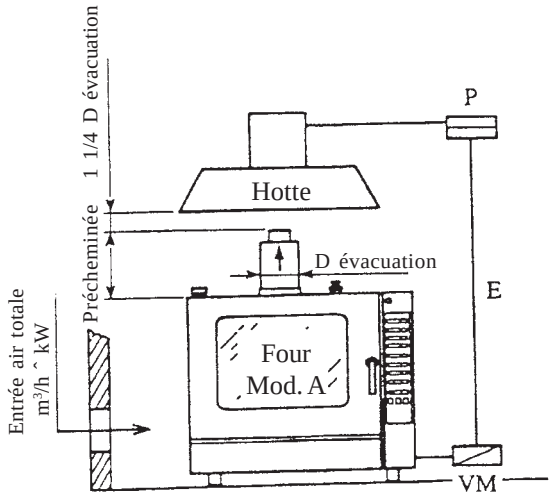
4.6.1.8 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION A TRAVERS UN CONDUIT - APPAREIL DE TYPE B

Si l'appareil est relié à un conduit d'évacuation il faudra monter une hotte coupe-vent et coupe-tirage.
N.B. Le branchement évacuation produits de combustion - chemin sans hotte coupe-vent et coupe-tirage est absolument interdit. Pour l'évacuation des produits de combustion se conformer aux normes nationales et locales en vigueur.
Après la hotte coupe-vent, montez au moins un conduit secondaire ≥ 0,5 m de la même section avant d'appliquer un coude (Voir Tab. 5 repère 2).
N.B. Contrôlez que le dispositif de ventilation ne créé pas une sous pression dans la cuisine de qui pourrait gêner une bonne combustion.

Type de four	**Installation**	**Hotte avec transport forcé et blocage du gaz**	**Conduit avec tirage garanti**	**Ventilation entrée air 2 m^3/h- kW P.T. totale**	
				≤	≥
Four type **A**	sans conduit	**NON**	**NON**	NON	NON
Four type **A**	sans conduit distance hotte ≥(1+¼) D	OUI seulement sous la hotte (Repère 1 tableau 5)	**NON**	NON	OUI
Four type **B**	avec hotte anti-vent	OUI (Repère 2 tableau. 5)	OUI +≥ 0,5 m+coude	NON	OUI
Four type **B**	avec hotte anti-vent à côté de la hotte	OUI (Repère 3 tableau 5)	-	NON	OUI

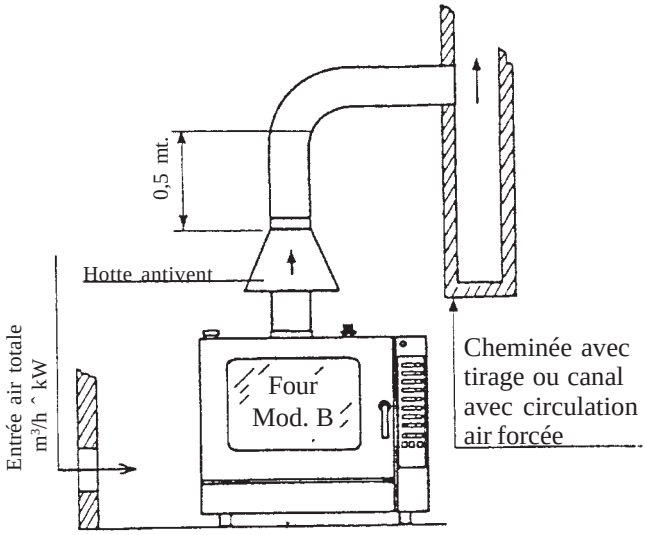
Attention : pour l'installation, basez-vous sur le schéma du tableau 5 repères 1, 2 et 3.

Pos. 1



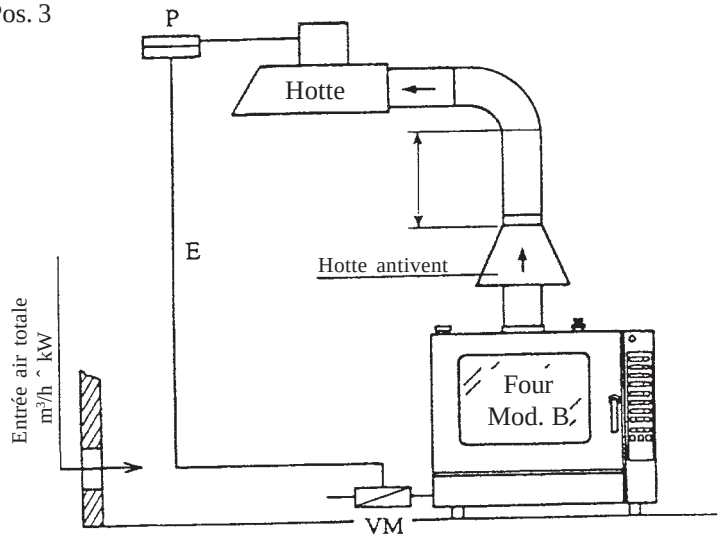
OUI

Pos. 2



OUI

Pos. 3

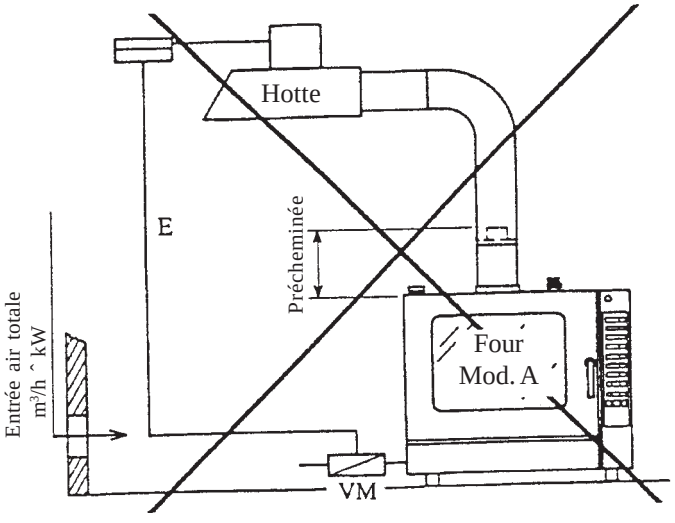


OUI

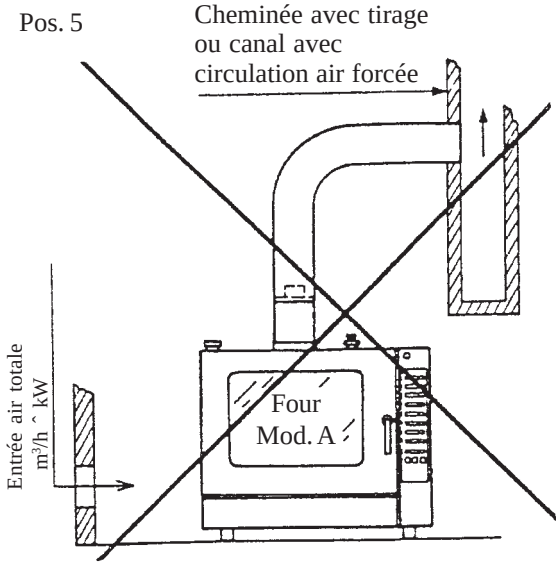
N.B.: Hotte antivent ou brise-tirage fournie en "OPTION"

P = Pressostat ou fluxmétre
VM = Soupape mangétique
E = Asseviment électrique

Pos. 4



Pos. 5



Installation interdite: Branchement direct avec le four

Plan. 5

4.6.1.9 AUTRES VIDANGES

Pour aucun motif l'évacuation de la vapeur des aliments et la vidange des eaux usées de l'appareil doivent être obturés ou canalisés avec d'autres produits.

4.7 AERATION DE LA PIECE

Il doit y avoir une bonne circulation d'air dans la pièce afin de réintégrer le volume d'air expulsé par la fumée, 30 m^3/h environ. L'entrée de l'air dans la pièce doit s'effectuer de façon à éviter les courants d'air, en particulier, il ne doit pas être dirigé sur les opérateurs. Réglez correctement les ailettes des bouches d'aération. Nettoyez régulièrement l'aspirateur, les filtres et la tuyauterie afin de prévenir l'obstruction des ventilateurs. N'utilisez pas de solvants inflammables pour nettoyer les filtres. Contrôlez régulièrement le bon état de la bouche d'expulsion.

5. MODE D'EMPLOI

5.1 INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : MISE EN SERVICE

ATTENTION : seulement pour un fonctionnement surveillé.

Après avoir installé et branché votre four, il faudra nettoyer à fond l'intérieur. Pulvérisez à l'intérieur du four un nettoyant spécifique (veillez à ne pas utiliser un produit qui pourrait laisser des odeurs). Placez le commutateur sur la fonction "convection", et le thermostat à une température de 90°C et placez le régulateur d'énergie dans la position 2. Faites marcher le four pendant 30/40 minutes. Eteignez le four et séchez-le soigneusement avec un chiffon doux.

Utilisation :

1) FOUR A CONVECTION : pour toutes les cuissons comme dans un four traditionnel, mais avec l'avantage bien connu du four à air pulsé. .

Exemples : - cuire et rôtir de la viande, du pain et de la pâtisserie
- décongeler, réchauffer et cuire différents aliments en même temps.

ATTENTION : N'utilisez jamais de sel gros de cuisine car il ne se dissout jamais complètement.
A la longue, ce sel non dissout provoque la corrosion.

Les températures de cuisson sont inférieures de 20 à 30°C en fonction des aliments à cuire, par rapport aux fours traditionnels. On peut aussi cuire en deux phases pour obtenir des températures et un taux d'humidité différent:

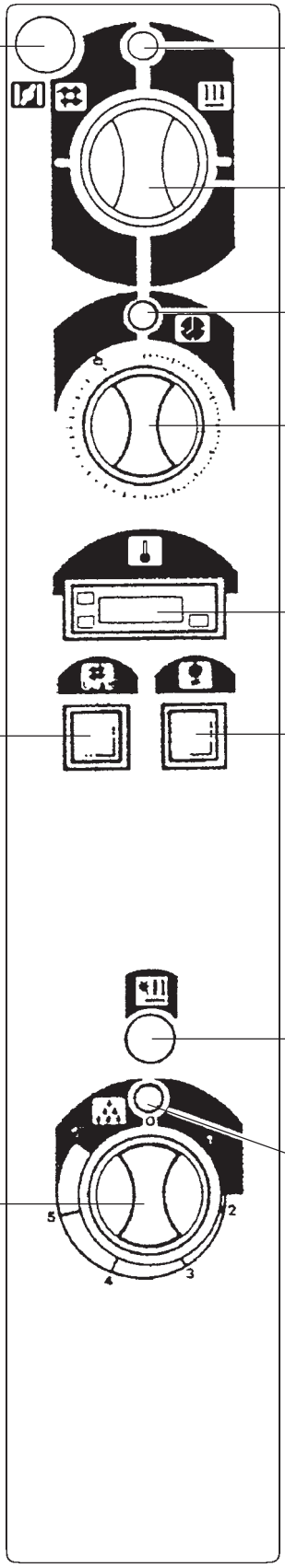
Veillez à bien disposer les aliments de façon à ne pas modifier le parfait équilibre de la circulation d'air à l'intérieur du four (charge maximale 4 kg/GN 1/1 environ).

La double vitesse donne des résultats exceptionnels dans la cuisson de la pâtisserie, surtout celle plus délicate.

Mise en garde : ouvrez la porte lentement lorsque le four est chaud car l'accumulation de vapeur peut provoquer des brûlures.

Le four a des surfaces chaudes : porte, vitre et façade.

FOURS AU GAZ


- 1 MANETTE VIDANGE CONDENSATION
- 2 VOYANT COMMUTATEUR
- 3 MANETTE COMMUTATEUR FONCTIONS
- 5 VOYANT PROGRAMMATEUR
- 6 MANETTE PROGRAMMATEUR
- 7 THERMOSAT ÉLECTRONIQUE FOUR
- 9 INTERRUPTEUR DOUBLE VITESSE TURBINE
- 8 INTERRUPTEUR ÉCLAIRAGE
- 15 MANETTE ALLUMAGE BRÛLEUR
- 12 VOYANT RÉGULATEUR D'ÉNERGIE
- 13 MANETTE RÉGULATEUR D'ÉNERGIE HUMIDIFICATEUR

TAB.6

5.1.1 DESCRIPTION DES COMMANDES DU FOUR

EVACUATION VAPEUR
Cette fonction sert à évacuer la vapeur vers l'extérieur et en règle la quantité dans le four. A utiliser en fonction de l'aliment à cuire.

VENTILATION POUR ABAISSER LA TEMPERATURE DANS LE FOUR
Cette fonction sert à abaisser rapidement la temérature dans le four. En utilisant l'humidificateur, l'abaissement de la température dans le four est plus rapide.

CUISSON A CONVECTION
De 50°C à 270°C c'est la cuisson la plus rapide. Elle offre la possibilité de combiner des cuissons différentes sans altérer la saveur, grâce à la distribution uniforme de l'air chaud par la turbine. Cette fonction est idéale pour rôtir, gratiner et griller.

PROGRAMMATEUR, MINUTEUR
Il programme les temps des cycles de cuisson.

TEMPERATURE INTERNE
Elle indique la température du four. Elle est indispensable pour cuire les aliments qui requièrent des températures précises.

ECLAIRAGE INTERNE
Une ampoule interne permet de visionner les plats pendant la cuisson. Pour des cuissons de longue durée, il est recommandé d'éteindre la lumière.

DOUBLE VITESSE DE VENTILATION
Cette fonction permet de diminuer de moitié la quantité d'air à l'intérieur du four comme le requièrent les cuissons délicates qui nécessitent un mineur flux d'air tout en garantissant une cuisson homogène. Cette fonction permet donc d'utiliser un seul four pour deux préparations simultanées

HUMIDIFICATION DU FOUR
Le taux d'humidité à l'intérieur du four peut être réglé. Cette fonction est indispensable pour cuire des aliments contenant peu de liquide comme le pain, les biscuits et les tartes et toutes les préparations moelleuses.
L'humidificateur est aussi utilisé pour éviter que les rôtis brûlent ou qu'ils perdent trop de leur jus. Note : L'humidificateur ne doit être utilisé que dans la fonction convection.

BOUTON SONDE THERMIQUE
(seulement sur les modèles équipés d'une sonde thermique)
Il active une sonde spéciale qui détecte la température à l'intérieur de l'aliment en en programmant la cuisson.
La température à l'intérieur d'un rôti est mesurée et contrôlée. Le bouton "sonde thermique" désactive automatiquement le programmateur ou le minuteur. Elle est très utile pour les roast-beef, les rôtis, les jambons et les patés ainsi que pour la décongélation ou le réchauffage.

5.2 MISE EN FONCTION

Avant d'allumer le four, branchez-le en pressant l'interrupteur omnipolaire et ouvrez le robinet d'eau en amont de l'appareil. Tournez la manette 3 (Tab.1) du commutateur général du four pour mettre sous tension les différents composants en choisissant ainsi un des programmes de cuisson. Avec la porte du four fermée, la turbine commence à tourner.

5.2.1 ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL DU FOUR

Tournez la manette 15 vers la gauche sur la position (✶) "Allumage pilote" et pressez-la en correspondance du symbole (✶) : on entendra les étincelles de l'allumage automatique du brûleur pilote.

Relâchez la pression après 20 sec. environ. Contrôlez à travers les fentes avant si la flamme reste allumée. Si le pilote s'éteint, répétez l'opération car le premier allumage peut s'avérer difficile en raison de l'air présent dans les conduites.

N.B. En cas de panne du dispositif d'allumage électronique on peut tout de même allumer le pilot avec une allumette à travers le hublot (petit panneau sur le four).

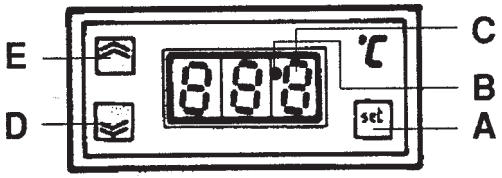
Pour allumer le brûleur, tournez la manette 15 sur la position ( ): 100% du débit thermique. A présent le brûleur peut s'allumer, mais pour cela le thermostat doit demander de la chaleur et il faut programmer le temps avec le programmateur.

5.2.2 REGLAGE DU PROGRAMMATEUR, TEMPS DE CUISSON

Placez la manette 6 (Tab.6) sur la position manuelle ( ).
Sur cette position, le temps de cuisson est infini et la sonnerie est désactivée. Le voyant jaune 5 (Tab. 6) s'allume.
On peut aussi programmer le temps de cuisson en minutes en tournant la manette vers la gauche. Temps maximum 120 minutes
Avant d'introduire les aliments, préchauffez le four à la température correspondante au type de cuisson, dans la fonction convection puis commutez dans la fonction souhaitée. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le voyant B s'éteint.

5.2.3 UTILISATION DU THERMOSTAT ELECTRONIQUE

Réglage du thermostat électronique 7 (Tab.6) et 10 (Tab.6) :



Pressez simultanément le bouton A (Set) et un des deux boutons E (^) ou D (v).
Le bouton E permet d'augmenter la température à la valeur souhaitée.
Le bouton D permet d'abaisser la température à la valeur souhaitée.

En pressant de façon continue le bouton E ou D on obtiendra un incrément ou un décrément rapide.
Température maximale programmable : 270°C, minimale : 20°C.
Une fois la température programmée, elle est enregistrée et la diode B ne clignote plus mais elle restera toujours allumée jusqu'à ce que la température programmée est atteinte.
La diode B s'allume chaque fois que les résistances s'allument.
Chaque pression du bouton "Set" (A) sur l'afficheur (C) fait afficher la température programmée.
Normalement l'afficheur (C) indique la température du four.
Le thermostat utilisé est du type électronique et il a été choisi pour ses caractéristiques de précision et de fiabilité. Il est normal qu'après l'extinction des résistances, le thermomètre indique encore la température du four en montée. Il est tout aussi normal, que malgré la réactivation des résistances, la température continue de baisser. Cela est dû à l'inertie thermique du four et de son contenu. Le thermostat électronique a l'avantage, vu sa grande sensibilité, de limiter au maximum l'oscillation de la température dans le four. Il est particulièrement apprécié dans la cuisson de la pâtisserie et celle des aliments nécessitant une température très précise.

Messages d'alarme

EO : il peut signaler une des anomalies suivantes : mauvais type de sonde, défaut de la sonde ou des branchements, température dépassant les limites de mesure.

E2 : modification des données de configuration enregistrées, éteignez et rallumez le four.

EOC : elle signale un défaut du circuit de compensation du joint froid.
Si l'afficheur indique une valeur correcte alternée au message **AL1** (ou **AL2**) cela signifie que la température détectée par la sonde est hors des limites prévues.

5.2.4 ECLAIRAGE DU FOUR

Le bouton 8 (Tab.6) permet d'allumer ou d'éteindre la lumière du four.

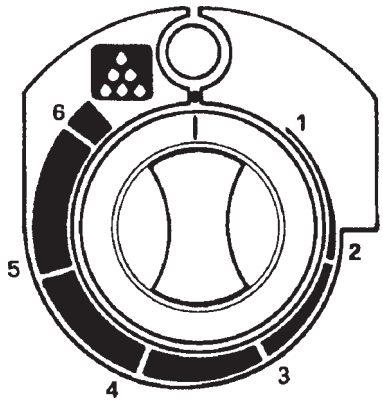
5.2.5 VITESSE DE LA TURBINE

Le bouton 9 (Tab.6) permet de régler la vitesse de la turbine.
H = Grande vitesse pour des cuissons normales et intensives.
L = Petite vitesse pour des cuissons délicates et/ou légères.

5.2.6 UTILISATION DE L'HUMIDIFICATEUR

N.B. A utiliser seulement dans la position «Convection» et «Refroidissement».
L'humidificateur a la fonction de maintenir l'humidité à l'intérieur du four et de contraster l'effet séchant de la turbine et prévenir ainsi le séchage des aliments et leur retrait de poids consécutif.
En fonction de la position de la manette (cfr. tableau ci-dessous) une certaine quantité d'eau est admise.
L'humidificateur fonctionne par intermittence.
Le voyant jaune 12 (Tab.6) s'allume chaque fois que la vanne magnétique eau s'ouvre et injecte de l'eau au milieu de la turbine.
N.B. Contrôlez de temps en temps l'intérieur du four, si le taux d'humidité est trop élevé le fond du four est mouillé.

Position manette	Durée allumage en %	Pression H_2O 1 bar l/h environ		
		FGC - FGP	FGMD060-061	FGMD100-101
0	0	0	0	0
1	6	1	0,5	0,6
2	15	2,6	1,1	1,5
3	25	4,5	1,8	2,5
4	40	7,2	3	4
5	59	10,5	4,4	6
6	100	18	7,5	10



5.2.7 EXTINCTION DU BRULEUR PILOTE ET DU BRULEUR PRINCIPAL

L'extinction du brûleur principal s'obtient en tournant les manettes 15 (Tab. 6) sur la position (✸) "Allumage pilote".
L'extinction du pilote en fin de travail ou pendant le nettoyage, s'obtient en tournant la manette sur la position

(●) "Eteint". Fermez enfin le robinet général du gaz installé en amont de l'appareil. Tournez la manette (Tab.6 repère 3) vers le zéro (●); à présent l'appareil est éteint aussi électriquement. Eteignez l'interrupteur omnipolaire en amont de l'appareil. Fermez le robinet d'arrivée de l'eau adoucie.

5.3 UTILISATION DE LA SONDE THERMIQUE (11 Tab. 6)

Pour beaucoup d'aliments comme le roastbeef, le pâté, les rôtis, etc. la température interne est très importante.
La sonde thermique permet d'éteindre le four au bon moment, à savoir lorsque la température programmée précédemment sur le thermostat électronique a été atteinte à l'intérieur de l'aliment.
Il n'est pas nécessaire de programmer un temps de cuisson car la programmation de la température dur le thermostat de la sonde thermique désactive automatiquement le programmateur.
En pressant le bouton "Sonde thermique" 11 (Tab.1) on peur programmer la température avec le thermostat 10 (Tab.1).
Le thermostat indique la température interne de l'aliment.
Le temps de cuisson s'obtient ainsi automatiquement avec le thermostat «sonde thermique». La sonde thermique peut être utilisée avec tous les autres types de cuisson comme la vapeur, la convection, mixte, etc.
Le tableau ci-dessous reporte les températures à programmer :

Température interne en °C	Application
de 40 à 45	Viande crue
de 45 à 50	Viande saignante
de 50 à 70	Viande rouge
de 75 à 95	Viande bien cuite

- Enfoncez la sonde dans le morceau le plus représentatif.
- Placez le morceau avec la sonde au milieu du plat de cuisson.
- Contrôlez que la pointe de la sonde se trouve le plus près possible du centre du morceau à cuire.
- Sélectionnez la fonction de cuisson (Tab.1 manette).
- Programmez la température et l'humidité souhaitée à l'intérieur du four.
- Activez le thermostat "Sonde thermique" à travers le bouton 11 (Tab.1).
- Programmez la température que vous souhaitez obtenir à l'intérieur de l'aliment avec le thermostat 10 (Tab.1).
- Fermez la porte. .
- Une fois la température programmée sur le thermostat "Sonde thermique" atteinte, le four s'éteint et un signal acoustique retentit pour signaler la fin du cycle de cuisson.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

6.1 NETTOYAGE

ATTENTION :
Ne lavez pas le four avec des jets d'eau direct ou sous pression car cela endommagerait les composants électriques internes.
Pour des raisons d'hygiène, le four doit être nettoyé chaque jour pour éviter les pannes de fonctionnement.

6.1.1 NETTOYAGE EN FIN DE CUISSON ET FIN DE JOURNEE

Utilisez un détersif spécifique que l'on trouve dans le commerce (n'utilisez pas de détersif corrosif ou à base de chlore). Il est recommandé de suivre les instructions indiquées par le fabricant de détersif.
1) Fermez le four et programmez la fonction vapeur, une température de 85°C environ et laissez agir le détersif pendant 15 minutes environ.
2) Ouvrez le four et passez un chiffon humide ou essuyez-le avec de l'air chaud à 100°C.
3) Démontez le filtre et les pièces amovibles et lavez-les soigneusement.
4) Rincez le four et les accessoires avec de l'eau en utilisant éventuellement la douchette extérieure (en option sur toutes les versions).
5) Saupoudrez de talc la garniture de la porte au moins une fois par semaine.
6) Nettoyez régulièrement la vidange et contrôlez qu'elle ne soit pas obstruée.

6.1.2 PETIT GUIDE DE DEPANNAGE

LE FOUR NE CUIT PAS UNIFORMEMENT
*Les aliments sont trop pressés l'un sur l'autre. Il doit toujours y avoir une bonne circulation d'air entre les aliments.

L'ALIMENT A SECHE ET NE PEUT PAS ETRE CONSOMME
*Vérifiez le fonctionnement de l'humidificateur et si la température correspond à l'aliment.

6.2 ENTRETIEN

Avant toute opération d'entretien, coupez obligatoirement l'alimentation électrique et hydrique. Les opérations d'entretien suivantes sont à effectuer au moins une fois par an :
- contrôlez le fonctionnement des dispositifs de contrôle et de sécurité prévus,
- contrôlez la combustion,
- contrôlez l'allumage,
- sécurité de la combustion,
- exécutez le contrôle du fonctionnement en suivant les instructions du paragraphe 5 "UTILISATION".

Tous les composants de l'appareil soumis à l'usure sont facilement accessibles par le côté droit. Tous les raccords sont équipés d'un bi-cône.

6.2.1 CHANGEMENT DES COMPOSANTS

ATTENTION : A ne faire exécuter que par un technicien spécialisé !
Coupez l'arrivée de gaz, de courant et d'eau.

A) **Composants électriques**

Tous les composants électriques se trouvent sur le côté droit du four.
Pour les changer, il est donc nécessaire de démonter le panneau latéral droit.
C'est pour cette raison, qu'il faut respecter une distance suffisante entre la cloison et le four.

B) Brûleurs

- Démontez la porte avant.
- Démontez le panneau avant, la tôle en acier Inox du four.
- Démontez le panneau à droite.
- Desserrez l'écrou avec une clé 25 mm en immobilisant la porte-buse avec une clé 22 mm.
- Dévissez les vis autofiletantes de la bride du brûleur.
- Démontez le brûleur de la structure du four.
- Remontez le tout en suivant les opérations ci-dessus en sens inverse.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites sur les jonctions en utilisant le système des bulles de savon.

C) **Brûleurs pilote**

- Démontez la porte avant.
- Démontez le panneau avant, la tôle en acier Inox du four.
- Démontez le panneau à droite.
- Démontez la bougie d'allumage avant qu'elle ne se casse, avec une clé 10 mm.
- Desserrez l'écrou du thermocouple avec une clé 10 mm.
- Desserrez l'écrou du tuyau de gaz Ø 6 mm avec une clé à 6 pans de 10 mm.
- Démontez le corps du brûleur pilote de la plaque porte-brûleur avec une clé à 6 pans de 3 mm.
- Remontez le tout en suivant les opérations ci-dessus en sens inverse.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites sur les jonctions en utilisant le système des bulles de savon.

D) **Thermocouple**

- Démontez la porte avant.
- Démontez le panneau avant, la tôle en acier Inox du four.
- Démontez le panneau à droite.
- Desserrez le écrou de la bougie et démontez-la avec une clé 10 mm, avant qu'elle ne se casse.
- Démontez le thermocouple du pilote avec une clé 10 mm.
- Démontez le thermocouple de la valve multifonctions gaz avec une clé 9 mm.
- Remontez le tout en suivant les opérations ci-dessus en sens inverse.

E) **Bougies d'allumage**

- Démontez la porte avant.
- Démontez le panneau avant, la tôle en acier Inox du four.
- Desserrez le écrou de la bougie e démontez avec une clé de 10 mm.
- Remontez le tout en suivant les opérations ci-dessus en sens inverse.

F) Valves multifonctions gaz

- Démontez le panneau droit .
- Débranchez les fils de l'alimentation électrique.
- Démontez le thermocouple avec une clé 9 mm.
- Démontez l'écrou du tuyau de gaz Ø 6 mm avec une clé 10 mm.
- Desserrez l'écrou du tuyau gaz Ø 14 mm avec une clé de 24 mm e démontez la bride avec le joint torique (sortie valve).
- Démontez les 4 vis avec une clé de 8 mm (entrée valve).
- Démontez la rallonge de la manette et retirez la valve.
- Contrôlez se l'usure du joint en caoutchouc.
- Remontez le tout en sens inverse, basez-vous sur le schéma électrique pour les branchements.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites sur les jonctions en utilisant le système des bulles de savon.
- Réglez la pression à la buse en suivant le tableau II injecteurs.
- Montez le bouchon sur le régulateur de pression en suivant le tableau II injecteurs.

G) **Ampoule four Tab.3**

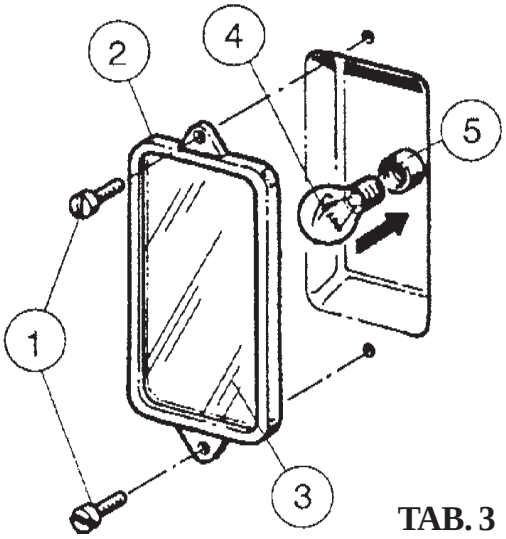
- Démontez les deux vis (1).
- Démontez le cadre (2) et la vitre (3).

N.B. Contrôlez l'usure du joint au silicone.

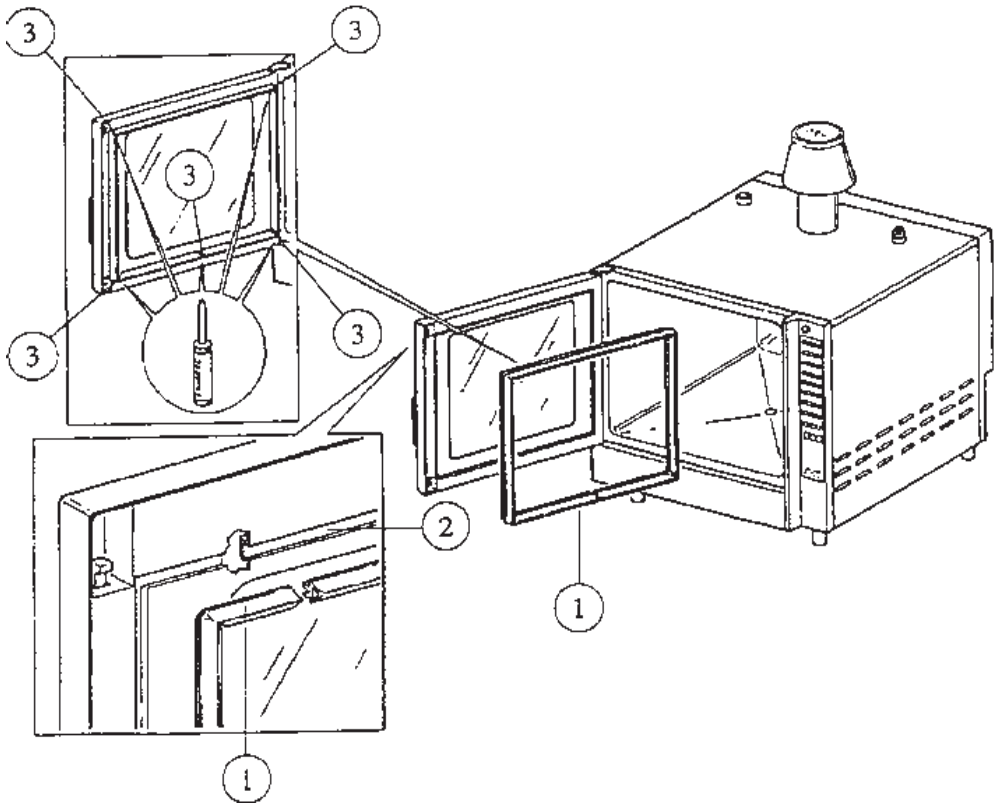
- Changez l'ampoule (4) du four, avec une du même type: 25 W x9L 240 V 300°C H.D.
- Remontez le tout en suivant l'ordre inverse.

H) Garniture porte four Tab. 8
- Retirez la garniture de son logement.
- Nettoyez à fond le logement de la garniture.
- Montez la nouvelle garniture dans son logement, (2) scellez les 4 coins avec du mastic au silicone.

I) **Nettoyage des filtres de l'électrovanne**
- Démontez le panneau arrière
- Démontez le flexible d'alimentation eau.
- Démontez le filtre et lavez-le soigneusement.
- Remontez le tout.



TAB. 3



TAB. 8

6.2.2 ENTRETIEN ANNUEL

Ces opérations doivent être effectuées par un technicien spécialisé et agréé !
1) Contrôle des flammes des pilotes.
2) Contrôle de l'allumage des brûleurs.
3) Contrôlez toutes les positions de la valve multifonctions gaz..
4) Contrôlez le faisceau tubulaire si nécessaire, spécialement dans un environnement comme la pâtisserie.
5) Vérifiez l'étanchéité de la garniture de la porte.
6) Vérifiez l'étanchéité des joints du double vitrage de la porte.
7) Vérifiez l'étanchéité du joint de la vitre du porte-ampoule.
8) Démontage et nettoyage en profondeur de la turbine. Ouvrez la protection en poussant les pivots et en les tournant sur90°. Démontez la turbine et nettoyez-la à fond (l'écrou est à gauche). Remontez la protection en replaçant les pivots dans leur position d'origine et en les poussant à fond jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
9) Il est aussi conseillé de huiler le joint de passage du pivot moteur.

6.2.3 DISPOSITIFS DE SECURITE
DISPOSITIFS DE CONTROLE ET DE SECURITE DE L'APPAREIL

- PROTECTION DU CIRCUIT ELECTRIQUE AUXILIAIRE

Il est contrôlé par un fusible de (6,3 A) sur la ligne des auxiliaires et par un fusible spécial (100 mA) sur le secondaire du transformateur du thermostat électronique.

- PROTECTION DE LA TURBINE

Le moteur de la turbine a une protection thermique interne qui se déclenche automatiquement en cas de surchauffe du bobinage. Le réenclenchement est automatique lorsque la température redevient normale. Les causes possibles de déclenchement sont : frottement ou durcissement du groupe pivot-turbine-moteur, dépôts excessifs et non uniforme de calcaire sur la pale, etc.

- MICRO-INTERRUPTEUR PORTE FOUR.

Le four s'éteint automatiquement dès que la porte du four est ouverte.

VALVE DE SECURITE

Les valves avec thermocouple permettent d'interrompre le flux de gaz aux brûleurs en cas d'extinction de la flamme pilote. Pour rétablir le fonctionnement du brûleur pilote, attendez le refroidissement du thermocouple (2 minutes environ), de telle façon à ce que "l'interlock" valide la valve pour l'allumage successif du brûleur pilote.

- THERMOSTAT DE SECURITE

Il se déclenche en cas d'anomalie du thermostat de réglage de la température du four, de façon à ce qu'elle ne dépasse pas les limites prévues. Pour réenclencher le thermostat, il faut démonter le panneau de commandes à droite et pressez le bouton rouge du thermostat de sécurité. Faites ensuite intervenir un centre de service après-vente agréé.

6.3 SARRET EN CAS DE PANNES

IMPORTANT : LE FOUR DOIT ETRE ETEINT EN PRESSANT L'INTERRUPTEUR OMNIPOLAIRE EN AMONT FERMEZ LE ROBINET D'ARRIVEE D'EAU.
FAITES INTERVENIR LE SERVICE APRES-VENTE AGREE.

A) Changement de l'ampoule du four (voir paragraphe précédent).

B) Vidange des eaux usées et évacuation de la vapeur engorgée.
En cas d'engorgement de la vidange des eaux usées et de l'évacuation de la vapeur :
- contrôlez la vidange jusqu'au siphon ouvert,
- rincez soigneusement avec de l'eau de robinet et contrôlez que l'eau s'écoule librement.

C) La turbine ne fonctionne pas.
Il peut y avoir deux raisons :
- le micro-interrupteur est défectueux ou mal réglé ou la porte n'est pas bien fermée,
- déclenchement du disjoncteur qui coupe l'arrivée de courant en cas de surchauffe. Le réenclenchement est automatique.
Si le moteur s'arrête souvent, faites appel à un technicien spécialisé pour trouver la cause du problème.

D) Le four ne chauffe pas.
- contrôlez la position du commutateur du programmateur et du thermostat électronique,
- contrôlez la fermeture de la porte et la marche de la turbine,.
- Si le four ne chauffe pas il est probable que le thermostat de sécurité se soit déclenché. En cas de surchauffe (>350°C) , le thermostat de sécurité se déclenche en coupant l'arrivée de courant. Il ne peut être réenclenché que par un technicien agréé.

6.3.1 OPERATIONS A EFFECTUER AVANT UNE LONGUE INACTIVITE DU FOUR

Après avoir nettoyé le four à l'intérieur et à l'extérieur :
- pressez l'interrupteur omnipolaire pour débrancher le four,
- fermez le robinet du gaz en amont du four,
- fermez le robinet d'arrivée d'eau en amont du four,
- à l"aide d"un chiffon, appliquez un léger voile de vaseline sur toutes les surfaces en acier,
- laissez la porte du four entrouverte,
- appliquez du talc sur la garniture de la porte.